

Savourez un goût du Japon :

Ajoutez une *touche mondiale* à votre menu
avec des recettes authentiques de ramen

Préparé avec le bouillon de poulet condensé classique Campbell's^{MD}



Ramen au poulet préparé avec le bouillon de poulet condensé classique Campbell's^{MD}

Campbell's
Service Alimentaire^{MD}

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Créez-le à votre façon

Des possibilités *infinies* de ramen

Commencez avec cette base de bouillon de ramen

INGRÉDIENTS

1,36 L / 48 oz de bouillon de poulet condensé classique Campbell's^{MD}

Code : 28197

1,36 L Eau

15 mL de poudre de dashi

45 mL de sauce soja



PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faites mijoter tous les ingrédients à feu doux à moyen pendant 15 minutes. Assurez-vous que la température atteigne un minimum de 74°C pendant 1 minute.
2. Filtrez le bouillon pour enlever toutes les particules
3. Maintenez pour le service chaud à 60°C ou plus



Ramen au poulet



Ramen au kimchi



Ramen au gochujang

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Ramen au poulet



INGRÉDIENTS

- 0,5 kg de nouilles de ramen, sèches
- 1,36 L / 48 oz de bouillon de poulet condensé classique *Campbell's*^{MD}
- 1,36 L Eau
- 15 mL de poudre de dashi
- 45 mL de sauce soja
- 1,2 kg de poitrine de poulet, sans peau, cuite, tranchée
- 1125 mL de champignons shiitake, tranchés, sautés
- 250 mL de gâteau de poisson japonais, tranché
- 9 Bok choys, de taille moyenne, cuits à la vapeur

PRÉPARATION

1. Préparez les nouilles de ramen selon les instructions sur l'emballage. Réservez.
2. Dans une grande casserole, faites mijoter le bouillon, l'eau, le dashi et la sauce soja pendant 15 minutes. Assurez-vous que la température atteigne un minimum de 74°C pendant 1 minute. Filtrez le mélange pour garantir que le bouillon soit exempt de particules. Maintenez le bouillon pour le service chaud à 60°C ou plus.
3. Pour servir, placez 240 mL de ramen cuits dans un bol. Ajoutez 300 mL de bouillon par-dessus. Disposez la garniture sur le dessus. Rendement : 9 portions.

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Ramen au gochujang



INGRÉDIENTS

- 0,5 kg de nouilles de ramen, sèches
- 1,36 L / 48 oz de bouillon de poulet condensé classique Campbell's^{MD}
- 1,36 L Eau
- 15 mL de poudre de dashi
- 45 mL de sauce soja
- 15 mL de pâte de gochujang
- 1 kg de tofu ferme, grillé
- 80 mL de ciboules, partie verte, tranchée
- 500 mL Radis daikon, mariné
- 5 Œufs, bouillis, coupés en deux
- 270 mL de kimchi

PRÉPARATION

1. Préparez les nouilles de ramen selon les instructions sur l'emballage. Réservez.
2. Dans une grande casserole, faites mijoter le bouillon, l'eau, le dashi, la sauce soja et la pâte de gochujang pendant 15 minutes. Assurez-vous que la température atteigne un minimum de 74°C pendant 1 minute. Filtrez le mélange pour garantir que le bouillon soit exempt de particules. Maintenez le bouillon pour le service chaud à 60°C ou plus
3. Pour servir, placez 240 mL de ramen cuits dans un bol. Ajoutez 300 mL de bouillon par-dessus. Disposez la garniture sur le dessus. Rendement : 9 portions.

Campbell's

SOUPES CLASSIQUE

Ramen au kimchi



INGRÉDIENTS

- 0,5 kg de nouilles de ramen, sèches
- 1,36 L / 48 oz de bouillon de poulet condensé classique *Campbell's*^{MD}
- 1,36 L Eau
- 15 mL de poudre de dashi
- 45 mL de sauce soja
- 625 g de kimchi
- 750 mL de maïs miniature, coupé en deux
- 500 mL de poitrine de porc, tranchée
- 1125 mL de champignons shiitake, tranchés et sautés
- 250 mL d'oignon vert, finement tranché
- 265 mL pousses de bambou, tranchées finement

PRÉPARATION

1. Préparez les nouilles de ramen selon les instructions sur l'emballage. Réservez.
2. Dans une grande casserole, faites mijoter le bouillon, l'eau, le dashi, la sauce soja et le kimchi pendant 15 minutes. Assurez-vous que la température atteigne un minimum de 74°C pendant 1 minute. Filtrez le mélange pour garantir que le bouillon soit exempt de particules. Maintenez le bouillon pour le service chaud à 60°C ou plus
3. Pour servir, placez 240 mL de ramen cuits dans un bol. Ajoutez 300 mL de bouillon par-dessus. Disposez la garniture sur le dessus. Rendement : 9 portions.



Nous sommes
**CONVAINCUS QUE LES
ALIMENTS PEUVENT NOUS
NOURRIR *et* NOUS COMBLER**

Chez Campbell's Service Alimentaire, nous comprenons que les aliments sont un moyen de montrer aux clients que vous vous souciez d'eux.

Avec plus de 150 ans d'expertise, une gamme de marques de confiance et une équipe de professionnels des services alimentaires dévoués à votre réussite, il n'y a pas de meilleur partenaire pour vous aider à mettre du cœur et de l'âme dans tout ce que vous faites.

